Warszawa, 14 Września 1892 r. № 36 Dnia 26 Września 1892 r.

KORRESPONDENT
ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIEJ.“

Utłaczanie paszy.

Sposób utłaczania paszy w dołach lub stogach sięga bardzo odległej przeszłości; w niektórych okolicach stosują go od stu lat z górą. Dopiero jednak w nowszych czasach metoda przechowywania paszy zyskała sobie znaczniejsze rozpowszechnienie, głównie w następstwie doświadczeń dokonywanych z kukurydzą przeznaczoną na paszę. Najlepszy sposób przechowywania zarówno kukurydzy, jak innej paszy będzie ten, przy którym fermentacya jest sprowadzona do możliwie nieznacznych rozmiarów. Za pomocą silnego utłaczania należy pozbyć się atmosferycznego powietrza, znajdującego się w masie roślinnej. W następstwie przebiegu fermentacyjnego, odbywającego się podczas kwaszenia powstaje fermentacya mleczna, wywołana przez grzybek, potrzebujący do swego rozwoju tlenu; im jednak mniej powietrza znajduje się w masie roślinnej, tem mniej kwasu wytwarzać się może.

Jeżeli rośliny przeznaczone na przechowanie spoczywają zbyt luźno, i wytwarzające się ciepło nie dosięga temperatury 50 stopni Celsyusza, wówczas pojawia się fermentacya octowa, pasza nabiera ostrego kwaśnego smaku i niechętnie bywa przyjmowana przez zwierzęta; pojawiają się także grzybki pleśni w paszy, która nawet przechodzi niekiedy w stan fermentacyi zgniłej.

Specyaliści na polu utłaczania paszy podają następujące przepisy, których się należy trzymać przy tym sposobie przechowywania roślin pastewnych: 1) rośliny przeznaczone na zakwaszenie nie powinny zawierać więcej niż 75% wody; 2) dół przeznaczony do przyjęcia paszy powinien nie dawać dostępu ani wodzie, ani powietrza; 3) pokrycie z ziemi lub desek nie wystarcza; lepszy jest dach z tektury; 4) obciążenie powinno wynosić 1 centnar na 1 stopę kwadratową; 5) dół winien być 15 stop głęboki.

Nie myślimy polecać bezwarunkowo powyższego sposobu przechowywania trawy lub koniczyny. Zawsze jednak, jeżeli długotrwałe deszcze zagrażają skoszonej trawie lub koniczynie zepsuciem, metoda ta zasługuje na uwzględnienie. Lepsze jeszcze usługi oddaje ten sposób, jeżeli zmuszeni jesteśmy późną jesienią kosić paszę i przechowywać, gdy już minęły dni słoneczne, umożliwiające ususzenie roślin na wolnem powietrzu. Przedewszystkiem zaś metoda ta przechowywania paszy jest korzystną przy seradeli owsianej w zbożu i rozwijającej się późno. W tym wypadku wykopuje rowy 6 stop szerokie i 6 stop głębokie tak, iż wygodnie wjeżdżać można z wozami w rowy przez rzuconą w nie paszę, następnie utłacza się się masę roślinną za pomocą koni lub wołów, i pokrywa doły w wyżej opisany sposób. Za pomocą tej prostej metody pasza przechowuje się dobrze aż do wiosny i chętnie bywa przyjmowana przez zwierzęta. Do przechowywania wytłoków i liści buraczanych poleca się urządzenie stałych wymurowanych dołów. Również buraki i kartofle, które ucierpiały wskutek mrozów w późnej jesieni, ocalić jeszcze można za pomocą dołowania, jako paszę dla bydła. W zwykłych warunkach dodatek soli jest zbyteczny; jedynie chore buraki i kartofle lub nadpsutą paszę należy przesypywać solą w stosunku 100 gramów na centnar paszy.

Metoda utłaczania paszy zielonej polega na tem, iż świeżą paszę utłaczamy w stogach za pomocą prasy odpowiednio urządzonej, w celu spowodowania, tak samo jak u poprzedniej metody, przez wytwarzanie ciepła wyparowania wilgoci, oddziaływającej szkodliwie na przechowanie paszy. Posiadamy dzisiaj prasy o stałem i przerywanem ciśnieniu. Prasy o ciśnieniu nieustannem polecają się mianowicie u stogów paszy, oddalonych od folwarku, gdy natomiast prasy, których ciśnienie daje się spotęgować za pomocą odpowiednich przyrządów, nadają się więcej do stogów zbudowanych w pobliżu.

Liczne i sumienne doświadczenia z utłaczaniem paszy zielonej wykazały, że im niższa temperatura, tem więcej lotnych kwasów wytwarza się w utłaczanej paszy zielonej, im wyższa natomiast temperatura, tem więcej wytwarza się kwasu mlecznego; dalej im niższa temperatura, tem więcej składników zawierających azot zamienia się na amidowe i im podobne związki, im wyższa temperatura, tem większa zawartość czystego białka, wreszcie im niższa temperatura tem większa strawność i czystych składników białkowatych, im wyższa temperatura, tem mniejsza strawność.

W celu kontrolowania temperatury w stogach wsuwa się żelazną rurę, służącą do przyjęcia termometru, a idącą od środka na zewnątrz stoga. Najodpowiedniejsza temperatura w stogu wynosi od 55 do 75 stopni Celsyusza. Ważną przeszkodą do osiągnięcia jednolitej temperatury w stogu stanowi wiatr, dla tego też poleca się od strony wiatru ustawiać ochrony z desek lub plecionki ze słomy; zmniejsza się przez to także strata dobrej paszy przy brzegu stoga, wynikająca z niedostatecznego zagęszczania się masy roślinnej. Stóg wznosić można stopniowo, w rozmaitych odstępach czasu.

Aby oszczędzić kapitał na kosztowne po części prasy, zwrócić się można do tańszych, choć nie tak skutecznych, sposobów utłaczania. W pewnym wypadku udało się przechowanie paszy zielonej, gdy stóg 15 stop wysoki i 6 stop szeroki, obciążono kamieniami w stosunku 20 centnarów, na 9 stop kwadratowych. W innym znów wypadku pokryto stóg podłużny skrzynią z desek, na którą nasypano 3 stopy piasku. Inny jeszcze sposób poleca pewien rolnik niemiecki:

„Na placu w pobliżu zabudowań gospodarczych zbudowałem ogrodzenie mniej więcej 9 stop wysokie, odpowiadające pod względem rozmiarów ilości przeznaczonej do przechowania paszy. Ogrodzenie to było zbudowane z pali, wkopanych w odległości mniej więcej 6 stop od siebie, pale te wzmocniłem na zewnątrz lekkiemi podporami. Deski ogrodzenia nie były przybite do pali, lecz luźno, ale stykając się możliwie ściśle z sobą, poukładane obok siebie. Na spodzie ogrodzenia ułożono kilka drenow, służących do przyjmowania spływającego soku i odprowadzenia go do zbiornika, wykopanego w ten sposób pod ogrodzeniem, iż połowa jego znajduje się z tej, druga z tamtej strony ogrodzenia. Zbiornik ten pokryty jest siatką, a sok spływający do niego może być użyty do pojenia bydła.

„Po ustawieniu pierwszej warstwy desek, rozpoczęto napełnianie ogrodzenia, a mianowicie najpierw główkami buraków cukrowych i liśćmi. Po napełnieniu pierwszej warstwy desek, ustawiono drugą warstwę i napełniano ogrodzenie w dalszym ciągu. Gdy w ten sposób stóg dosięgnął wysokości 6 stop, zrobiono przystanek od 3 do 4 dni. Na masę, która w tym czasie opadła o 3 stopy, naładowano kilkaset centnarów wytłoków buraczanych, przesypywanych warstwami plew; równocześnie z podnoszeniem się stoga, podnoszono także ściany z desek. Skoro stóg wzrosł do wysokości 9 stop, zrobiono znów przestanek 3 do 4-dniowy, poczem naładowano na wierzch główki buraków z liśćmi, rzepę i potraw. Stóg opadał nieustannie, i minęły cztery tygodnie, nim dowożona w wielkich ilościach pasza wystawała mniej więcej dwie stopy po nad końce pali. Skoro masa osiadła się na wysokość pali, co nastapiło w kilku dniach, (w końcu nawieziono potraw, późny łubin, seradelę i t. p.), pokryto powierzchnię szczelnie deskami, położono cztery belki poprzeczne i obciążono stóg mniej więcej 100 cent. polnych kamieni i cegieł. Soku wyciśnięto znaczne ilości, i okazało się, że bydło, konie i trzoda chlewna przyjmowały go bardzo chętnie. Dnia 1-go stycznia rozpoczęto zadawanie paszy ze stogu. Pasza ta odznaczała sie kwaskowatym, przypominającym wino zapachem, a począwszy od dnia drugiego, bydła i owce żarły ją z wielkim apetytem. Ani na bokach, ani na wierzchu nie odkryto pleśni, nie zmarnowało się więc nic paszy. Rzepa i główki od buraków wyglądały i smakowały jak gotowane, najchętniej też były przyjmowane przez bydło. Sposób ten przechowywania poleca się przedewszystkiem dla rzepy, należy ją jednak stożyć pospołu z potrawem, liśćmi i t. p.

Przy powyższym sposobie stożenia zbyteczny jest termometr i prasa, jeżeli się następną warstwę dopiero nakłada wtedy, gdy poprzednia już się osadziła należycie. Najważniejsze korzyści tej metody polegają najpierw na oszczędzeniu wydatku na dość drogą prasę, a dalej na zachowaniu soku, wynoszącego około 50% ogólnej wagi masy roślinnej i posiadającego dość znaczną wartość pastewną. *A. R.*

Ceny zwierząt i produktów od nich pochodzących.

Ceny zwierząt, jak większej części wszystkich produktów zwierzęcych, stoją w pewnej zawisłości od cen produktów roślinnych. Wyjątkowo jednak ceny zwierząt mają tę charakterystyczną własność, że są więcej stałe i nie ulegają tak nagłej zwyżce lub zniżce jak ceny zbóż. Zdarzają się lata, że w ciągu roku ceny zboża spadają lub podnoszą się o 75%, gdy tymczasem ceny zwierząt w tym okresie czasu nie zmieniają się wyżej nad 15%. Pochodzi to stąd, że produkcya zwierząt jest więcej równomierna i mniej zależna niż ziemiopłody od wpływów zewnętrznych i przypadkowych.

Porównawcze tablice cen zwierząt, zebrane przez departament rolnictwa, wykazują, że ceny koni roboczych w naszym kraju wynoszą 105 rub. Do tej sumy zbliżają się: gub. Kurlandzka—90 rub., Estlandzka—88 rub. i Grodzieńska 86 rub. W dalszych guberniach zachodnich, Wileńskiej, Mińskiej, konie są znacznie tańsze—kosztują 60 rub. sztuka, w Wołyńskiej 56 rub.; w Kijowskiej i Podolskiej cokolwiek są wyższe ceny, dochodzą do 75 rub. Poza tym pasem konie są coraz tańsze. W gub. Czernihowskiej 56 rub., Kurskiej i Smoleńskiej 47 rub. Najtańsze konie są w gub. Wiackiej 37 rub. i Orenburskiej 32 rub. Nadto na jesieni cena koni spada o 10—20% i niżej z powodu za szczupłej produkcyi paszy.

Ceny bydła, mianowicie wołów roboczych, mniejszym niż ceny koni podlegają różnicom. Para wołów w naszym kraju na wiosnę kosztuje średnio 168 rub. na jesieni spada na 147, w gub. Kijowskiej z 73 spada na 70, w Wileńskiej z 83 na 60, Mińskiej z 90 na 73, Witebskiej z 60 na 45, Wołyńskiej z 94 na 72. Bydło opasowe na wiosnę u nas kosztuje średnio 151 rub., na jesieni spada na 143 rub., w gub. Grodzieńskiej z 140 na 112, Kowieńskiej z 90 na 85, Wileńskiej ze 112 na 85, Kijowskiej ze 133 na 106, Mińskiej ze 100 na 80 rubli. Ceny krów dojnych, jeżeli są rasowe, a szczególniej holenderskie, to u nas dochodzą w cenie do 150 rub. i wyżej za sztukę; krowy krajowe na wiosnę cenione bywają po 51 rubli, na jesieni cena spada na 40 rub.; w gub. Północno Zachodnich rasa miejscowa stoi w cenie 30 rub. i spada na jesieni na 20, a w Połud.-Zachodnich dochodzi do 50 rub. i spada na 35 najniżej.

Najtańsze stosunkowo krowy mleczne są w gub. Archangielskiej, skąd pochodzą krowy chołmogorskie, niewiele ustępujące holenderskim, a których cena nie przeważsza 50 rub. Ceny owiec mniejszym ulegają fluktuacyom: cena średnia za owcę prostą wynosi około 3 rub., za rasową nieco wyżej. Ceny świń najwięcej są zmienne i mają się niekiedy jak 1:10. Ceny świń w miarę posuwania się na wschód są tańsze, lecz zamiast spadać na jesieni, jak ceny koni i bydła, zwykle podnoszą się dość znacznie.

Z produktów zwierzęcych najpierwsze miejsce zajmuje wełna. Ceny wełny mniejszej ulegają zwyżce niż ceny innych produktów konsumcyjnych, dla tego, że w miarę wzrostu ludności, hodowlę owiec zastępuje się hodowlą bydła, zmieniając produkcyę mięsa. W skutek takiej manipulacyi wynika, że zmniejszona produkcya wełny wewnątrz kraju nie pozwala upadać jej w cenie niżej kosztów produkcyi. Dowodem tego dane statystyczne. W okresie od 1826—1866 ceny wełny na głównych rynkach pruskich były prawie stałe. W okresie od 1826 do 1835 r. cena średnio wynosiła 78,25 tal., od 1835 do 1845 roku—75,85 tal., od 1845 do 1856 roku—73,58 tal., od 1856 do 1866 roku—75,93 tal. za centnar.

Tymczasem ceny mięsa i zboża znacznym ulegały zmianom, a mianowicie: od r. 1821 do 1830 cena funta mięsa wynosiła 1,4 srg., szefla żyta—34,9 srg.; od r. 1851—1860 ceny mięsa i żyta podwoiły się. Po roku 1866 ceny wszystkich produktów zwierzęcych jeszcze znacznie się podniosły, a zniżka cen wełny stała się gwałtowniejszą. Upadek cen wełny wywołała konkurencya zamorska, szczególniej olbrzymio rozwinięta hodowla owiec w Południowej Ameryce i Australii, skąd dziś głównie zasilają się wełną rynki europejskie.

Co się tycze produktów zwierzęcych takich jak mięso, masło i innych, to cena ich znajduje się w zawisłości od cen zboża i w ogóle produktów roślinnych. Jeśli ceny którego z tych produktów odstępują od normy albo się zbyt podnoszą albo zniżają, można być pewnym, że w krótkim czasie nastąpi reakcya w przeciwnym kierunku. W skutek takiej bowiem fluktuacyi zmniejsza lub powiększa się zaofiarowanie produktów roślinnych, a zwiększa lub zmniejsza produktów zwierzęcych, i ceny stosunkowo się układają: podnoszą się na jedne, a spadają na drugie lub odwrotnie. Niekiedy jednakże bywa ogólne spadnięcie lub podniesienie cen. Przyczyna wtedy leży w podniesionej lub zniżonej wartości pieniędzy. Zmniejszona wartość pieniędzy wywołuje podniesienie się cen towarów w ogóle i przeciwnie. Nadto, wahanie się cen w teraźniejszych czasach, przy ułatwionej komunikacyi wodnej i lądowej, wywołuje uprawa olbrzymich przestrzeni urodzajnych w krajach mało zaludnionych, a w kapitały obfitujących, jak Ameryka, Australia i Indye Wschodnie.

Henryk Waśniewski, lekarz zwierząt.

Niewyzyskane źródła dochodu w gospodarstwie.

W każdem gospodarstwie potrzeba zawsze przysposobić jak najwięcej zdrowej, pożywnej i taniej paszy, aby inwentarze utrzymać zawsze w dobrym stanie, i aby urobić dużo dobrego nawozu. Prócz zwykłej paszy, sprzątanej z pól i łąk, można w każdej jesieni przysporzyć znaczną ilość znakomitej paszy z drzew liściastych. Tak lasy, jak drzewa na drogach rosnące, lub te, któremi ogród owocowy, lub warzywny jest obsadzony, mogą dostarczyć paszy z liści i gałązek co pięć, sześć, albo na słabej ziemi co dziesięć lat.

Cały drzewostan liściasty należy podzielić na odpowiednią ilość części, aby corocznie jedną część z gołęzi obciąć i paszę przysposobić. Można także oszczędzić obcinania gałęzi, co w parkach mogłoby oszpecić piękny widok, a w sadach zmniejszyłoby obradzanie owoców, a natomiast we wczesnej jesieni osmykiwać liście po zbiorze owoców, lub po pierwszym nocnym przymrozku, który liście drzew i krzewów ozdobnych zwarzył. Liście tak zbierane suszą się na słońcu, lub składają cienko na poddaszach. Po wyschnięciu można je ubijać wysoko, jeżeli nie ma obawy zagrzania się znakomitej tej paszy. Zakiszanie liści w dołach będzie w wielu razach najtańszym a praktycznym sposobem przechowania tej i w tym stanie bardzo pożywnej i chętnie jedzonej przez zwierzęta paszy.

Liście drzew stanowią wysokiej wartości paszę, zawierają bowiem znaczną ilość części odżywczych, azotowych i bezazotowych. Nie chcąc obciążać artykułu cytatami liczb, wykazujących wyniki analiz liści, nadmieniam, że wartość pożywna ususzonych liści z drzew równa jest wartości pożywnej najlepszego siana. Co wykazuje analiza, potwierdza praktyka, i o tem przekonać się może każdy gospodarz bez trudu, bądź to obserwując pasące się bydło i owce w lesie, bądź też zadając w stajni równocześnie liście wysuszone i siano. Owce pozostawią siano a zjedzą najprzód liście drzew; krowy równie chętnie do liści, jak do siana brać się będą.

U nas żywienie inwentarza liściem z drzew wyjątkowo się tylko praktykuje, nie przyznajemy dotąd tej paszy takiego znaczenia, jakie w ekonomii paszy zająć powinna. Mieszkańcy gór mają w liściach znakomity surogat paszy, pozwalający na podtrzymanie znacznej stosunkowo ilości bydła przez zimę w stanie dobrym. We Francyi obsmykują liście ze wszelkich drzew liściastych i suszą je zachowując na paszę, lub zakiszają świeże w dołach. W Niemczech w wielu okolicach zachowują znaczne ilości tej paszy w każdej jesieni. W Poznańskiem obcinają owczarki w czasie żniw jarych gałązki drzew przy drogach posadzonych, wiążą w snopki, ustawiają pod drzewem, a wysuszone zwożą i składają na owczarnię lub w stogi. Zimą zakładają liście w paśniki, a po objedzeniu liści przez owce wybiera sobie owczarz pozostałe gałązki, których używa na opał. Sposób taki zachęca owczarza podwójnie do przygotowania tej znakomitej paszy, bo i owce utrzymują się zdrowe, wesołe i w dobrym stanie, wydadzą przeto więcej wełny, od której i owczarze pobierają tantyemę, i w okolicach bezleśnych stanowią gałązki znakomitą pomoc w zastąpieniu drogiego opału.

Chociaż ze wszystkich gatunków drzew liściastych można liści używać na paszę dla przeżuwających, przecież uważam za potrzebne opisać właściwości naszych drzew liściastych pod względem wartości pastewnej ich liści.

Jesion daje liście gorzkawe, które znakomicie żywią nietylko owce, ale i krowy. Krowom nie należy dawać zbyt wiele liści jesionowych, aby mleko nie nabrało nieprzyjemnego smaku. W Alpach uważają liście jesionowe za najlepszą paszę.

Morwa. Liście morwy stanowią dla wszystkich zwierząt bardzo pożywną karmę. W Austryi zbierają je w następujący sposób: W październiku osmykują pędy niższe, spasają liście świeże lub suszą je, aby zachować na zimę. Później oczekują pierwszego nocnego przymrozku, który powoduje opadanie liści, te zgrabiają się pod drzewem z łatwością i suszą lub zakiszają w dołach. Z dużego drzewa morwowego można zebrać 5 do 10 cent. liści zielonych, dających po wysuszeniu 3—6 cent. siana.

Krzew winny daje liście bardzo pożywne i działające orzeźwiająco. Mleko krów i owiec, żywionych liśćmi winnej macicy, nabiera wybornego smaku, a sery owcze Mont Doré pod Lyonem zawdzięczają tej paszy swą sławę. Nietylko zużywa się na paszę pędy przy

wyrzynaniu wina, ale także obsmykuje się liście po winobraniu. Smak liści winnych bywa drętki a kwaskowaty.

Topola nadwiślańska i kanadyjska daje liście, mające wysoką wartość pożywną, przenoszącą pożywność siana łąkowego. Liście topoli są mięsiste, smak właściwy drętki i gorzki, liście te służą wszystkim zwierzętom, nawet jagniętom i cielęta odżywiają się nimi znakomicie. Liści topoli piramidalnej ostrożnie używać należy, najczęściej bowiem są one rozsadnikami najrozmaitszych owadów i w wyjątkowych tylko latach zbierać je można bez obawy zatrucia zwierząt.

(*Dokończenie nastąpi.*)

TYNKTURY OWOCOWE.

(Dalszy ciąg — patrz № 35).

Suszenie owoców według systemu francuskiego.

Francuzi celują w przygotowywaniu owoców suszonych; ich osmażane w cukrze owoce zawojowały świat; ich prunelki, gruszki, wiśnie i śliwki, są jedynemi okazami, z któremi żadne tego rodzaju produkty konkurencyi wytrzymać nie mogą. Na wszystkich rynkach świata francuskie suszone owoce znajdujemy zawsze jednakiej dobroci, świeże, pełne słodyczy i wdzięku; zdaje się, że na tem polu Francuzi, prześcignęli wszystkie inne narody. Ale nie sądźmy, aby tylko z owoców francuskich takiej wyśmienitej dobroci produkty otrzymać było można: i z naszych owoców takie same, a przynajmniej nie o wiele gorsze produkty mieć możemy, jeżeli poznamy sztukę fabrykacyi i tej samej, co Francuzi, nabierzemy wprawy i zręczności.

Jabłka i gruszki. Te gatunki owoców wybierają się zwykle średniej wielkości—wyborowe, o ile możności słodkie, nie pozbawione kwasu naturalnego. Z gruszek, najprzydatniejsze są bergamutowe, okrągłe lub jajkowatej formy. Z pestek i skórek obrać, a korzonki zostawić należy. Gdy w ten sposób owoce przygotujemy, kładziemy je do drócianych koszyków i zatapiamy we wrzącej wodzie. trzymając w niej tak długo, póki nie nabiorą pewnej przezroczystości. Baczyć jednak powinniśmy na to, aby się owoce podczas tej z niemi manipulacyi nie ugotowały, bo w takim wypadku miniemy się z celem. Powtarzamy, że tylko zewnętrzna strona owoców, tej przezroczystości nabyć powinna, co w niespełna trzech minutach następuje. Po dokonaniu tej czynności przenosimy owoce do suszarni i suszymy je w ramach górnych, gdzie temperatura zwykle jest nieco niższa od temperatury w ramach dolnych, bliżej pieca się znajdujących. W suszarni pozostawiamy je tylko do czasu zasklepienia się porów zewnętrznych, poczem przygniatamy je w specyalnych do tej czynności kleszczach. Kleszcze te składają się z dwóch podłużnych deszczułek, opatrzonych rękojeściami. Są one bardzo podobne do kleszczy, używanych do rozgniatania orzechów, z tą tylko różnicą, że są większe, do wielkości owoców zastosowane. Gdy tę czynność przygniatania ukończymy, przyczem — rzecz jasna—uważać powinniśmy, aby owoce nie porozgniatać zanadto, studzimy je na powietrzu i zaraz po ostudzeniu przenosimy do suszarni, tym razem do dolnych ram, gdzie temperatura jest wyższa, i pozostawiamy je aż do zupełnego prawie wyparowania wilgoci. Potem wyjmujemy je z suszarni, przygniatamy powtórnie tym razem silniej już niż przedtem—do grubości jednego centymetra—studzimy, w końcu dosuszamy w ramach górnych.

Gruszki pudełkowe przygotowują się w ten sposób, że po obraniu skórki i wyjęciu pestek, zanurzamy je w gorącej wodzie i trzymamy w niej aż do nabrania pewnej miękkości. Potem poddajemy umiarkowanemu ciśnieniu prasy i po kilkunastu minutach, gdy sok z nich ociekać przestał, powiększamy ciśnienie do tego stopnia, aby przybrały formę plasterków jeden centymetr grubych. Następnie układamy na deszczułki i suszymy w suszarni przez kilka godzin. Z wyprasowanego przedtem soku, przygotowujemy z pomocą cukru, pewien rodzaj gęstego syropu, w którym w celu nasycenia ich tym syropem, zanurzamy je na kilka chwil i znowu przenosimy je do suszarni na kilka godzin. Tę czynność powtarzamy kilka razy, aż do zupełnego zużytkowywania syropu. W końcu, dosuszamy, studzimy na powietrzu i układamy w pudełka symetrycznie i gustownie, jak to widzimy w pudełkach z Francyi sprowadzanych.

Włosi fabrykują swoje „fructi conditi,“ gotując owoce do połowy w syropie z cukru i wody, i susząc je zaraz po ugotowaniu w temperaturze nizkiej—50 st. C. do połowy. Potem przygniatają je w kleszczach, maczając w syropie i znowu suszą i powtarzają tę czynność 3 do 4 razy aż do zupełnego zużytkowania syropu. Następnie układają je warstwami w pudełka, przesypując każdą warstwę miałkim cukrem. Oto jest tajemnica fabrykowania owych sławnych „fructi conditi“ włoskich i francuskich, które u nas za bardzo wysokie ceny są zbywane. Są to istotnie wyśmienite delikatesy, ale—czyż takich samych mieć nie możemy?...

Prunelki. Prunelkami nazywamy obrane z pestek i skórek śliwki, średniej wielkości, żółtej lub lekko różowej barwy. We Francyi fabrykują prunelki z gatunku domowej śliwki, zwanej tam „Diaprée.“ Ale i z innych śliwek mogą być fabrykowane prunelki, nawet te wielkie są smaczniejsze.

Główną zasadą—warunkiem—fabrykacyi prunelek jest to, aby śliwki były zupełnie dojrzałe, nieco przejrzałe; gdy wierzchnia skórka śliwek się sfałduje, naówczas zbierać je powinniśmy z drzewa. Dla tem łatwiejszego obrania ze skórek, zatopić je potrzeba na kilka chwil w gorącej wodzie lub w przetaku nad gorącą parą kilka minut trzymać. Skórka łatwiej się potem zdjąć pozwala bez naruszenia mięsni. Po obraniu skórek osusza się je w umiarkowanej temperaturze i potem dopiero pestki wyjąć można. Następnie przygniatamy je lekko w kleszczach i dosuszamy w suszarni, tym razem w temperaturze wyższej. W końcu układamy warstwami w pudełka.

Śliwki damasceńskie francuskie, wielkie. Do fabrykacyi tego gatunku produktu, wybierają się zwykle jak największe śliwki, zupełnie dojrzałe i o ile możności słodkie: bary, czerwone książęce i t. p. O bieramy je z pestek, a skórki pozostawiamy, i ułożywszy na deszczułki, osypane miałkim cukrem, suszymy przy temperaturze nizkiej, a więc w górnych ramach suszarni. Po wyjęciu śliwek z suszarni, pozostawiamy je przez kilka dni na świeżem powietrzu, aby wyparowały i nabrały połysku. Potem układamy je w pudełka blaszane szczelnie zamykając. Trzymać je winniśmy w miejscu suchem, niezbyt ciepłem i niezbyt chłodnem. Dla podniesienia wartości produktów suszonych, postępujemy w ten sposób, że do suszarni kładziemy śliwki tak, jak je z drzewa zdjęto, i suszymy do połowy tylko. Potem wybieramy pestki, a powstałą stąd próżnię w śliwkach, wypełniamy mniejszemi śliwkami, także tylko przez pół suszonemi, obranemi z pestek. Następnie takie podwójne śliwki dosuszamy w temperaturze 65 stopni Celsyusza.

Wiśnie i czereśnie. Nadają się do suszenia tylko duże gatunki: olbrzymie lótówki, czarne i słodkie. Sercówki: białe, żółte i czerwone. Szklane i, duże. Suszenie tego gatunku owocu jest bardzo trudną robotą i udaje się tylko tym, którzy już dostatecznie obznajmili się praktycznie z tego rodzaju manipulacyą. Owoce te oblewamy wtedy, gdy są zupełnie dojrzałe i gdy owiędną. W tym celu osuszamy je na słońcu, potem w bardzo umiarkowanej temperaturze 40 do 45 stopni R. trzymamy je pół godziny,—studzimy na powietrzu i znowu wystawiamy je na działanie promieni słonecznych. Tę czynność powtarzamy dotąd aż się owoce pomarszczą, co będzie oznaką, że pewna część wody wyparowała, i że zewnętrzne pory pozamykały się należycie. Wtedy próbujemy, czy można wyjmować pestki, bez utraty soku,—jeżeli sok, gdy otworzymy wiśnię, będzie ciekł—rzecz jasna—nie można: powinniśmy wtedy je dosuszyć nieco; przeciwnie, gdy ciec nie będzie, można pestki wyjmować. Po obraniu z pestek, poddajemy je lekkiemu ciśnieniu prasy i dosuszamy.

(*Dalszy ciąg nastąpi.*)

ROZMAITOŚCI.

Przewóz zboża bez worków. Zarządzający ministeryum komunikacyj wydał następujące przepisy, dotyczące przewozu kolejami ładunków, zsypanych do wagonów z zagrodami przy drzwiach (tarczami), a pomieszczone w *Wiestn. Fin. i Prom*: § 1. Na życzenie wysyłających będą przyjmowane do przewozu wagonami z zagrodami przy drzwiach, tak w komunikacyi wewnętrznej jak i w komunikacyi bezpośredniej, na wszystkich kolejach, oprócz wązkotorowych, następujące ładunki zsypane do wagonów: żyto, pszenica, owies, jęczmień, gryka, kukurydza, fasola, bób, soczewica, wyka, ziemniaki, słód, kiełki słodowe (kiełki), plewy, otręby, wszelkie wytłoki nasienne i cebula. Zmieszanie różnych gatunków wymienionych nie jest dozwolone. *Uwaga.* Do liczby kolei wązkotorowych, pod względem zastosowania tych przepisów, kolej Wiedeńska nie zalicza się. § 2. Zagrody przy drzwiach wykonywają koleje na wzór zagrody, opracowanej przez ogólny zjazd przedstawicieli kolejowych, w potrzebnej ilości. § 3. Wysyłający ładunki wymienione w § 1-m winni o życzeniu przewiezienia ładunków rzeczonym sposobem zawiadomić w czasie przewiezienia ładunku na stacyę, czyniąc odpowiednią w tym przedmiocie wskazówkę na frachcie. § 4. Przyjmowanie ładunków na stacyi i ładowanie dokonywane będzie na zasadach ogólnych. Waga ładunku oznaczana jest bądź przez zważenie ładunku w workach i odliczenie wagi worków zważonych po naładowaniu, bądź też przez zważenie na wagach wagonowych naprzód tary wagonu razem z zagrodami przy drzwiach, a następnie wagonu naładowanego. § 5. Wyładowanie do worków, należących do właścicieli ładunku dokonywane będzie przez odbiorców i winno być ukończone w ciągu 12-tu godzin od czasu wystawienia wagonu do wyładowania. W przeciwnym razie kolej ma prawo wyładować ładunek do własnych worków za ustanowioną opłatą. § 6. Za korzysta-

nie z zagród właściciel opłaca po 50 kop. od wagonu za całą przestrzeń przewozu. Opłata ta, stosownie do życzenia wysyłającego, pobierana jest przy ekspedyowaniu ładunku, lub też może być przekazana na odbiorcę, przyczem należy uczynić odpowiednią wzmiankę na frachcie i duplikacie. § 7. Za przesypanie ładunku do worków, będących własnością kolei (§ 5), odbiorca opłaca po dwa ruble od wagonu, niezależnie od opłaty za wyładowanie. § 8. Za przesypanie ładunku z worków odbiorcy, na życzenie ostatniego kosztem kolei, pobierana będzie na jej korzyść opłata po jednym rublu od wagonu.

Ser z kartofli. Od pewnego czasu w niektórych okręgach Saksonii wyrabiają ser kartoflany, posiadający w stosunku do serów mlecznych bardzo ważne zalety, a mianowicie: nie psuje się prawie wcale, jeżeli, przechowywany jest w miejscach suchych i w naczyniach dobrze zamkniętych; nadto, o ile starszym jest ser z kartofli, o tyle robi się ostrzejszym i nierównie smaczniejszym. Do wyrobu więc takiego sera bierze się duże, białe i jak najlepszego gatunku kartofle. Z początku gotuje się je we wrzątku, a następnie ochładza i trze, biorąc do tego na każde pięć funtów utartej masy jeden funt śmietany. Utworzoną tym sposobem mieszaninę układa się w naczyniu i trzyma się pod pokrywą przez trzy dni, następnie miesza się i układa do na ten cel urządzonych okrągłych koszów, przez których dno wycieka woda, a masa kartoflana w nich twardnieje. Przygotowany tym sposobem ser suszą i układają w kadzie. Ser taki jest znacznie pożywniejszym od sera mlecznego, a nadto może być spożywany bez chleba, Koszt przygotowania pięciofuntowej kuli takiego sera kosztuje mniej więcej na nasze pieniądze 25 kop., czyli 5 kop. funt.

DZIAŁ INFORMACYJNY.

(Bezpłatne ogłoszenia dla ziemian).

Sprzedaż.

Nasiona.

* Kostromka, premiowana na wystawach w Paryżu i Warszawie pszenica, już w tym roku cały sprzęt ze szkółek miejscowych wyprodukowany do siewu w Woli Krokockiej, poczta Szadek pow. Sieradzki gub. Kaliska. Na miejscu 8 rub. za 240 funt. wagi — z workiem o 60 kop. więcej, a odstawa do kolei w Łodzi 2 rubli za 5 korcy. Zamówienia na kilka dni przed przysłaniem upraszam. Rejgras angielski tamże 100 centnarów świeżego sprzętu po 8 rub. centnar 100 funt. na miejscu. —47—

Inwentarz żywy.

* Dominium Rożenek, pocz. Parydyz gub. Radomska, ma stale na sprzedaż ogiery krwi angielskiej w różnym wieku. Na żądanie wyśyła się opis koni z oznaczeniem ceny. —49—

* 100 macior i 100 skopiaków czystych Negretti pochodzenia Steidyń. młodych, zdolnych do chowu. Do nabycia w Woli Krokockiej, gub. Kaliska, poczta Szadek. —41—

* W majętności Srebrna pow. Łęczyckiego jest do sprzedania: 170 macior i 90 skopów czystej rasy „Negretti" zdatnych do chowu.

* Do sprzedania para wałachów powozowych kasztanowanych po lat 4-y, za 600 rub. Wiadomość: Zarząd dóbr Domaszewnic, poczta Łuków. —35—

Majątki.

* Folwark 15-włókowy bez serwitutów, dobrze zagospodarowany, w płodozmianie i kulturze, w tem ziemi ornej 331 m. 136 pr., lasu 106 m. 237 pr, reszta łąki i pastwiska; zabudowania gospodarskie kompletne i w zupełnie dobrym stanie, a niektóre z nich nowo przybudowane, mianowicie śpichrz obszerny na wysokiem podmurowaniu, zbudowany z drzewa własnego lasu; dom mieszkalny wygodny o 7 pokojach, w obszernym 4 morgowym ogrodzie owocowo-warzywnym, w którym jest staw zarybiony; inwentarz żywy i martwy poprawny i kompletny; od stacyi dr. żel. Siedlce, miasta gubernialnego, szosą wiorst 21, a do bliższych miast wiorst 5 i 7,—z powodu słabości właściciela do sprzedania z całym inwentarzem żywym i martwym. Mający chęć kupna zechcą składać oferty pod adresem *Gazety Warszawskiej* z napisem na kopercie „Folwark 15-włókowy." —51—

* Do sprzedania folwark Ziewaniczki w gub. Warszawskiej, włók 6, w połowie ziemia pszenna, z inwentarzem kompletnym żywym i martwym, z obsiewami. Bliższe szczegóły u właściciela na miejscu, stacya pocztowa Głowno. —50—

* Majątek ziemski w gub. Warszawskiej, obszaru 365 morgów, kompletnie urządzony, za szacunek przez Towarzystwo Kredytowe Ziemskie oznaczony; do sprzedania. Wiadomość: Więckowski, przez Mogielnicę w Kazimierkach. —42—

Rozmaitości.

* Machina parowa z sieczkarnią, dwie wialnie, młynek, szarpacz i różne narzędzia są do sprzedania zaraz na folwarku Rokiciny, st. pocz. Rokiciny dr. żel. Warsz.-Wied., za cenę przystępną z powodu wyjazdu. —43—

* W dobrach Mikulice, gub. Kaliska pow. Turecki, 10 wiorst od rzeki Warty—stacya pocztowa Dobra, jest do sprzedania 3,000 sztuk starodrzewu przeważnie sośniny i dębiny. Bliższa wiadomość pocztą na miejscu, lub w Warszawie u doktora Dzierżawskiego aleje Jerozolimskie № 25. —46—

* W dobrach Wrząca gub. Kaliska pow. Sieradzki, poczta Błaszki 21 wiorst od rzeki Warty, są do sprzedania cztery poręby leśne z drzewa mieszanego: dęby, buki, świrki jodły. Bliższa wiadomość na miejscu. —48—

Kupno.

Inwentarz żywy.

* Potrzebuje 4 ry Tryki, czystych elektoralnych, „Kantor Komissowy," Nowo-Senatorska № 6. —40—

* Owiec 60—70 sztuk poprawnych świniarek poszukuje się celem nabycia. Warszawa, Drewniana № 11, m. 5. —33—

Majątki.

* Potrzebny jest zaraz do nabycia folwark od 10—15 włók z inwentarzem żywym i martwy, z domem mieszkalnym i ogrodem. Ziemia powinna być, co najmniej w połowie pszenna a w połowie żytnia. Z ogólnej przestrzeni powinno być łąk, lasu lub zarośli niemniej niż po włóce każdego. Adres: A. Wojciechowski, przez Ostrołękę, gub. Łomżyńska w Wojciechowicach. —45—

Rozmaitości.

* Młocarnie 3 lub 4-konne z maneżem, w dobrym stanie, poszukuje celem nabycia w cenie 150 rub. Wiadomość: Warszawa, ul. Drewniana № 11, m. 5. —33—

Posady i prace.

Poszukiwane.

* Rządca gospodarczy w sile wieku, który pełnił obowiązki jako administrator majątku w jednem miejscu przez lat *osmnaście*, poszukuje stosownéj posady. Wiadomość w Redakcyi. —26—

* Młody człowiek, syn b. dyrektora cukrowni, który skończył szkołę chemiczną jako praktykant przy cukrowni, poszukuje stosownego zajęcia. Wiadomość i informacye bliższe w Redakcyi „Gazety." —44—

* Poszukuje posady rządcy b. słuchacz Instytutu Technicznego w Krakowie. Zna się bardzo dobrze na hodowli inwentarza, na gospodarstwie mlecznem, leśnem i t. d.—Offerty upraszam składać w redakcyi „Gazety" pod literami C. K. —37—

* Posady administratora lub rządcy dużego majątku w Królestwie lub Cesarstwie, poszukuje człowiek w sile wieku, żonaty, bezdzietny, opatrzony chlubnemi świadectwami, znający się gruntownie na gospodarstwie, zakładaniu racyonalnych płodozmianów i hodowli inwentarzy.—Łaskawe offerty proszę składać w Redakcyi téjże Gazety —36—

* Rządca-administrator poszukuje stosownéj posady. Przeprowadza samodzielnie płodozmiany, obznajmiony dokładnie z gospodarstwem leśném, z gorzelnictwem i t. p. wszystkiemi gałęziami, dotyczącemi rolnictwa. Informacyi bliższych udzieli „Redakcya." —27—

* Rządca gospodarczy poszukuje stosownéj posady. Urządza i prowadzi chmielnictwo. Zna się na fabrykacyi serów różnego rodzaju. Prowadzi gospodarstwo racyonalne. Offerty składać upraszam w Redakcyi. —31—

Zaofiarowane.

* Pisarz gospodarczy, kawaler, potrzebny zaraz do Zborowa. Zgłaszać się do zarządu dóbr przez Stopnicę. —39—

* Pomocnik gospodarczy, kawaler, przyzwoitego prowadzenia, z kilkoletnią praktyką, znajdzie miejsce w majątku Kolosy p. Wiślica. —38—

* Kowal na ordynoryę potrzebny jest zaraz do dominium Kamienna, st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* Stelmach na ordynaryę, potrzebny jest zaraz do dominium Kamienna st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* Potrzeba dwóch kucharzy: jeden na ordynaryę, drugi kawaler na stół. Obaj winni zajmować się ogrodem i posługiwać we dworze. Wiadomość: Dominium Kamienna, st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* Potrzebna jest panna do szycia i gospodarstwa. Wiadomość: Dominium Kamienna, st. pocz. Błaszki gub. Kaliska. —32—

* Posady rządcy lub administratora w większym majątku poszukuję. Świadectwa jak najchlubniejsze. Offerty proszę składać w Redakcyi pod: Wład. Dom. —25—

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 14 (26) Сентабря 1892 г.